

# *Getreide*

**Kleine Körner ernähren die Welt**



# G etreide:

## Anspruchsvolles Gräschen und Welternährer

Wie leer wären doch unsere Teller ohne das Getreide! Vom leckeren Marmeladenbrot und dem munter machenden Müesli zum Frühstück, den Energie liefernden Teigwaren zum Zmittag und der köstlichen Omelette am Abend könnten wir ohne Getreide nur träumen. Egal ob in Shanghai, New York, Kapstadt, Sydney oder Zürich, Getreidearten sind überall auf der Welt Nahrungsmittel Nummer eins.

### Getreide ist weltbekannt

Bei uns in der Schweiz ist Weizen das meist produzierte Getreide. In Afrika spielt Hirse eine grosse Rolle, in Asien der Reis und in Südamerika der Mais. Weltweit wird Mais am meisten angebaut, dicht gefolgt von Reis und Weizen. Nicht nur in der menschlichen Ernährung spielen Getreidearten eine wichtige Rolle. Auch in der Tierhaltung kommt viel Getreide zum Einsatz. Masttiere, die täglich mit einer Portion Mais oder Gerste gefüttert werden, legen schneller an Gewicht zu und Milchkühe geben mehr Milch, wenn sie Getreide fressen.

### Getreide ist vielseitig

Getreide kann man nicht nur essen, sondern auch trinken. Bier und Whisky gäbe es ohne Gerste genau so wenig wie Malzkaffee. Weizen und Co. können aber noch mehr: Sie liefern ein warmes und gemütliches Strohbett für Kühe, Hamster oder Bauernhofurlauber und lassen sich zu festlichen Strohsternen flechten oder zu lustigen Strohpuppen verarbeiten. Im Garten hält Stroh, welches als Nebenprodukt bei der Ernte anfällt, Schnecken von den Erdbeeren fern.

### Wissenswertes zum Brotgetreide (2023)

Anbaufläche Brotgetreide	80'300 Hektaren
Brotgetreideproduktion	373'100 Tonnen
Weizenertrag pro Hektare (2015–2024)	3.8–6.4 Tonnen
Brotgetreideimport	65'000 Tonnen
Jährliche Getreideverarbeitung in Schweizer Mühlen	447'400 Tonnen

Quelle: swissgranum/BAZG



## Vom Korn zum Brot

### Getreide will umsorgt sein

Der Getreidebauer ist das ganze Jahr damit beschäftigt, seine Felder zu hegen und zu pflegen. Einige Getreidearten werden im Herbst angesät, andere wie der Mais im Frühling. Gibt es Anzeichen von Schädlingen? Wie steht es mit dem Unkraut? Braucht das Getreide noch etwas Dünger? All dies sind Fragen, die den Bauern beschäftigen. Ein starkes Gewitter oder ein Hagelschlag kann seine ganze Arbeit innert weniger Minuten vernichten. Besonders kurz vor und während der Ernte ist der Bauer auf gutes Wetter angewiesen.



Ein Jahr nach der Aussaat ist das Getreide beim Bäcker.



Der Erntezeitpunkt ist vom Wetter abhängig.

# Schweizer Getreidesorten

Getreide ist die wichtigste Feldfrucht der Schweiz. Fast 14% der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche wird mit Getreide bepflanzt, das sind rund 140 000 Hektaren.

## Der kleine Getreideführer

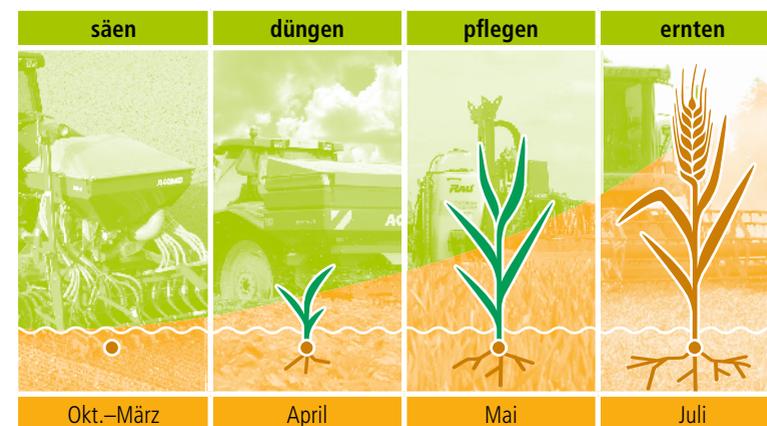
Geht man während den Sommermonaten in ländlichen Gebieten spazieren, kommt man garantiert an einem Getreidefeld vorbei. Doch was reift da heran? Ist es Weizen, Gerste, Roggen oder etwa Triticale? Damit beim nächsten Ausflug diese Fragen beantwortet werden können, hier eine Übersicht über die in der Schweiz angebauten Getreidearten und ihre Verwendung:

**Gerste, Hafer, Futterweizen, Mais und Triticale** sind sogenannte Futtergetreide. Sie werden an die Tiere verfüttert.

**Weizen, Roggen und Dinkel** sind sogenannte Brotgetreide. Aus ihnen entsteht Mehl, um zum Beispiel knusprige Brote zu backen.



## Winterweizen im Jahresverlauf



## Der kleine Getreideführer



Getreideart	Weizen	Gerste	Triticale	Dinkel	Roggen	Hafer	Emmer/Einkorn	Körnermais
Die Körner wachsen an	Ähren	Ähren	Ähren	Ähren	Ähren	Rispen	Ähren	Kolben
Grannen	je nach Sorte keine oder kurze	sehr lang	mittellang	keine	mittellang	keine	sehr lang	keine
Form des Korns	oval	spitzig	länglich und mit abgerundeten Enden	oval (ummantelt von Hülle)	länglich und schmal	langgezogen und spitzig	klein und oval	rund und gelb
Besonderes	Weizen ist die wichtigste Getreideart in der Schweiz	Im reifen Zustand neigt sich die Ähre gegen unten	Kreuzung zwischen Weizen (hohe Erträge) und Roggen (gute Lagermöglichkeit)	Diese ursprüngliche Getreidesorte wird immer beliebter.	Roggen war ursprünglich ein Unkraut in Gerstenfeldern	Hafer ist das ernährungsphysiologisch wertvollste Getreide	Emmer ist die älteste kultivierte Getreideart	An einem Kolben hat es je nach Sorte 200 bis 400 Körner
Ungefäher Erntezeitpunkt im Mittelland	Ende Juli	Ende Juni	Ende Juli	Anfangs August	Anfangs August	Mitte August	Mitte August	Mitte Oktober
Verwendung	Brot und Futtergetreide	Futtergetreide	Futtergetreide	Brotgetreide	Brotgetreide	Futtergetreide	Brotgetreide	Futtergetreide
Anbau in der Schweiz (2023)	77'800 Hektaren	26'300 Hektaren	6'500 Hektaren	8'500 Hektaren	2'100 Hektaren	2'900 Hektaren	400 Hektaren	15'700 Hektaren

## Zu Besuch bei *Hans Marti*

### Sein Herz schlägt fürs Getreide

Mit einem Mähdröschler in ein unberührtes Getreidefeld zu fahren, ist für Hans Marti wie Geburtstag und Weihnachten zusammen. «Nachdem ich mich dreiviertel Jahre um das Getreide gekümmert habe, sehe ich beim Dreschen, ob sich meine Bemühungen gelohnt haben», sagt Marti. Er könne zwar Einfluss nehmen auf die Sorte und wie er das Getreide pflegt, das richtige Wetter ist aber am Schluss entscheidend für gutes Getreide.

### Extenso zum Schutz der Umwelt

Marti produziert Winterweizen, Kartoffeln und Sonnenblumen für den menschlichen Verzehr. Daneben baut er Gerste und Silomais an, die er seinen Kühen verfüttert. Wo er kann, produziert Marti Extenso-Getreide. Das heisst, dass er auf Fungizide, Insektizide und Wachstumsregulatoren verzichtet. Er geht damit ein Risiko ein, sein Ertrag fällt vielleicht kleiner oder ganz aus. Deshalb wird

er vom Bund mit dem Extenso-Beitrag unterstützt. Etwa die Hälfte der Getreideflächen in der Schweiz werden nach Extenso-Richtlinien bewirtschaftet. Marti ist froh, dass er nicht alle Getreidearten extensiv produzieren muss, um am Programm teilzunehmen. «Die Gerste hat lange Halme, die leicht brechen. Da bin ich froh, wenn ich Wachstumshemmer einsetzen kann, damit die Halme nicht ganz so lang werden», sagt Hans Marti.

**Zum Kurzfilm**  
Hans Marti sät Getreide



### Es braucht ein ganzes Jahr

Im Herbst muss Hans Marti optimale Wetterbedingungen abwarten, um mit dem Traktor auf das Feld zu fahren und die neue Saat auszubringen. «Der Boden darf nicht zu feucht sein, sonst ist der Traktorschaden viel zu gross», sagt er. Bis Anfang November sät er Gerste und Weizen aus.

Nach dem Winter düngt er das Getreide mit Gülle vom Hof, damit es im Frühling einen guten Start hat. Jede Woche nimmt er sich Zeit, sein Getreide zu beobachten und allenfalls Unkraut zu jäten.

### Hohe Qualität für Brotweizen

Im Juli kann Marti den Weizen sowie die Gerste ernten. Dann zeigt sich, ob der Brotweizen den hohen Qualitätsstandards entspricht. Der Brotweizen muss mindestens 12.8% Protein enthalten, damit ein Brot von hoher Qualität entsteht.

Trotz allen Risiken ist Marti gerne Getreideproduzent. «Das Stroh, das bei der Ernte anfällt, brauche ich als Einstreu für die Tiere. Zudem bringt das Getreide Abwechslung in meine Fruchtfolge.»

**Zum Kurzfilm**  
Hans Marti erntet Getreide



## Ackerkulturen und Waldfläche von Hans Marti



- 33 ha Betriebsfläche
- 11 ha Wald  
Für Cheminée- und Bauholz
- 2 ha Gerste  
Als Futter für Tiere
- 2 ha Silomais  
Als Futter für Tiere
- 4 ha Winterweizen  
Für menschlichen Konsum
- 2 ha Kartoffeln  
Für menschlichen Konsum
- 2 ha Sonnenblumen  
Für Sonnenblumenöl



So sieht die Pilzkrankheit Netzfleckenkrankheit bei Gerste aus. Sie hemmt das Wachstum der Gerste.

Hans Marti freut sich über sein schönes Gerstenfeld.



Auch der Winterweizen gedeiht prächtig.

## Massnahmen zur Förderung der Biodiversität

Um auch künftig gutes und schönes Getreide zu produzieren, sind die Landwirte darauf angewiesen, umsichtig mit den natürlichen Ressourcen Boden, Wasser und Luft umzugehen.

Fast die gesamte landwirtschaftliche Fläche der Schweiz wird nach den Richtlinien des ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) bewirtschaftet. Das bedeutet, die Felder werden umweltschonend und nachhaltig bearbeitet. Der Anbau nach noch strengeren Produktionsrichtlinien wie die extensive Getreideproduktion («Extenso», IP-Suisse-Label) oder biologischem Anbau nehmen laufend zu.

### Pflanzenschutzmittel: So viel wie nötig, so wenig wie möglich

Pflanzenschutzmittel sind nötig, um die Qualität des Getreides und den Absatz der Produzenten zu sichern. Ohne diese Gegenmassnahmen könnte ein Pilz oder Käfer schlimmstenfalls die gesamte Ernte vernichten. Sie werden wie Medikamente eingesetzt – soviel wie nötig und so wenig wie möglich. Durch strenge Bewilligungsverfahren geprüft, ist die Anwendung durch Anwendungsvorschriften genau geregelt.

«Pflanzenschutzmittel helfen mir, das Getreide vor Unkraut und Schädlingen zu schützen», sagt der Getreideproduzent Hans Marti. «Ich setze so wenig Pflanzenschutzmittel wie möglich ein, so kann ich Geld sparen und schone die natürlichen Ressourcen.» So genannte Schadschwellen legen fest, bei welchem Ausmass des Befalls Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden dürfen. Je nach Produktionsrichtlinien sind Pflanzenschutzmittel ganz oder teilweise verboten, so auch im Extenso-Anbau, den Hans Marti befolgt.

Damit möglichst viele Landwirte beim Extenso-Programm mitmachen, können sie kurzfristig aussteigen, wenn es dem Getreide so schlecht geht, dass der Ertrag in Gefahr ist. «2016 war ein nasses Frühjahr und mein Getreide hatte hohen Pilzbefall», sagt Marti. Allerdings sei es meist zu spät für eine Behandlung, wenn Symptome an der Pflanze sichtbar werden. «Es ist daher wichtig, dass ich meine Getreidefelder immer wieder beobachte und frühzeitig eingreifen kann», so Marti.

Ein einfaches Mittel, um Schädlingen vorzubeugen, ist eine geregelte Fruchtfolge. Das bedeutet, dass gewisse Kulturen nicht nacheinander angepflanzt werden. So wird verhindert, dass bestimmte Käfer und Pilze von Jahr zu Jahr überleben und sich zu stark vermehren. «Ich baue nur jedes dritte Jahr Getreide an. Zum Beispiel mache ich zwei Jahre Kunstwiese und produziere Heu oder Silage für die Kühe. Dann baue ich Kartoffeln oder Sonnenblumen an, gefolgt von Getreide», sagt Hans Marti.

Ausserdem legt Marti Wert darauf, Ernterückstände einzuarbeiten und gegen Unkraut zuerst einmal mechanisch vorzugehen. «Ich pflüge meine Felder, bevor ich Getreide anbaue. Und ich hacke und strigle sie, wenn die kleinen Pflanzen einige Zentimeter über den Boden hinausgewachsen sind.

Am Feldrand finden sich häufig sogenannte Ackerschonstreifen. Sie erkennt man am Mohn und anderen Blumen zwischen dem Getreide. Sie bieten Insekten und Vögeln Zuflucht.



Mohn und andere Blumen wachsen in den Ackerschonstreifen.

Hans Marti überprüft regelmässig, ob die Pflanzen auf dem Feld gesund sind.



## Von einem Mehl zum anderen

Kleines Land – grosse Diversität

### Die weiche Schale fehlt

In der Schweiz werden neun von zehn Broten aus Weizen hergestellt. Weizenmehl eignet sich besser zum Backen als Dinkel, Roggen oder Gerste. Doch Weizenmehl ist nicht gleich Weizenmehl: Es wird zwischen Weiss-, Halbweiss-, Ruch- oder Vollkornmehl unterschieden. Während man zur Herstellung von Vollkornmehl nahezu das ganze Getreidekorn verwendet, wird Weissmehl vorwiegend aus dem inneren Teil des Kornes, dem Mehlkörper, gewonnen. Während beim Weissmehl nur 65 Prozent des Kornes verwendet werden, sind es beim Vollkornmehl 98 Prozent. Da beim Vollkornmehl ein grosser Anteil der Schale mitgemahlen

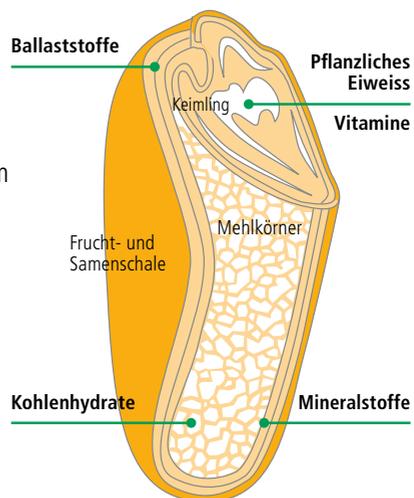
wird, ist dieses Mehl dunkler. Ausserdem enthält es mehr Vitamine und Mineralstoffe aus der Schale.

### Jedem nach seinem Geschmack

Herr und Frau Schweizer können aus rund 200 Brot- und Gebäcksorten auswählen. Kein Wunder also, wird pro Tag und Kopf über 130 Gramm verspeist. Neben den im ganzen Land bekannten Gebäcksorten, wie Ruchbrot, Zopf, Gipfeli oder Weissbrot, hat fast jeder Kanton seine eigene Brotspezialität. Da gibt es zum Beispiel das knusprige Baslerbrot oder das lang haltbare Walliser Roggenbrot. Eine solche Vielfalt findet man sonst kaum in einem Land. Aber nicht nur die Auswahl ist riesig, auch Geschmack und Qualität können sich sehen lassen. Wer sehnt sich nach einem längeren Aufenthalt im Ausland nicht nach einem knusprig gebackenen Schweizer Brötchen?

### Geschmacksvolle Gesundheit

Getreide und die daraus hergestellten Produkte schmecken nicht nur gut, sie sind auch gesund. Während die enthaltenen Ballaststoffe die Verdauung fördern, sind die Kohlenhydrate gute und langanhaltende Energiespender. Das im Keimling vorhandene Eiweiss wird vom Körper zur Bildung von Muskeln und für die Erneuerung von Körperzellen gebraucht. Die Vitamine wiederum sorgen für einen gut funktionierenden Stoffwechsel. Und auch die verschiedenen Mineralstoffe leisten wertvolle Dienste, so ist Eisen etwa zuständig für die Bildung des roten Blutfarbstoffes und Kalzium für den Aufbau der Knochen und Zähne.



## Brot vom eigenen Getreidefeld

Eigenes Getreide säen und sehen, wie es wächst und gedeiht, ist ein Erlebnis. Mit der folgenden Anleitung gelingt dieses Experiment garantiert.

### Säen und staunen

Im Monat April füllt man einen Tontopf mit Erde, am besten vermischt mit Gartenkompost. Danach streut man die Weizenkörner aus und bedeckt sie dünn mit feiner Erde. Der Topf wird anschliessend an einen hellen und warmen Ort gestellt. Bei regelmässigem Giessen keimen die ersten Pflänzchen nach fünf bis zehn Tagen. Wenn die ersten Pflänzchen so gross sind, dass sie fast umkippen, pflanzt man sie in den Garten um.

### Ernten, mahlen und essen

Ende Juli, Anfang August ist das Getreide bereit zum Ernten. Ob es auch wirklich reif ist, zeigt folgende Probe: Man schält ein Getreidekorn aus seiner Hülle, dem Spreu, und beisst mit den Zähnen leicht darauf. Ist das Korn richtig hart, kann man das Getreide ernten. Doch Vorsicht, damit kein Zahn Schaden nimmt! Durch leichtes Klopfen auf die Ähren, zum Beispiel mit einem Rundholz, werden die Körner von der Spreu getrennt.

Jetzt müssen die Körner zu Mehl gemahlen werden. Dazu braucht es einen grossen Stein mit einer flachen Mulde und einen kleineren, etwa handgrossen Stein zum Mahlen. Dann werden die Körner portionenweise in die Mulde gelegt und gemahlen. Etwas schneller und einfacher geht das Mahlen mit einer kleinen Getreidemühle oder einer Kaffeemühle. Fertig ist das eigene Vollkornmehl.

### Das etwas andere Brot (Steckenbrot):



- 1 kg Mehl
- 2 EL Backpulver
- 2 TL Salz
- 5 dl Wasser

Alle Zutaten zu einem Teig kneten.

Lange Holzstecken suchen. Den Teig zu langen Strängen formen und schlangenartig um die Stöcke wickeln. Über dem offenen Feuer knusprig backen. Damit es nicht schwarz wird, immer etwas hin und her drehen. Das Rezept ergibt etwa zehn Portionen.

## Getreide als Leckerschmaus für die Tiere

Während Weizen vorwiegend für die menschliche Ernährung angepflanzt wird, landen die Futtergetreide Gerste, Hafer, Triticale und Mais hauptsächlich im Futtertrog der Bauernhoftiere. Nicht als Hauptspeise, sondern als kräftigende Beilage, denn Kraftfutter liefert viel mehr Energie und Vitamine als beispielsweise Gras. Bei den Milchkühen regt Kraftfutter die Milchproduktion an und den zur Schlachtung vorgesehenen Rindern, Schweinen und dem Geflügel verhilft es zu mehr Muskeln und Fleisch zwischen den Rippen.

### Wenig für Milch, viel für Fleisch

In der Milchproduktion spielt Kraftfutter eine untergeordnete Rolle. So bekommt eine Schweizer Milchkuh im Durchschnitt pro Tag weniger als drei Kilogramm Getreide-Kraftfutter, während sie weit über 70 Kilogramm frisches Gras frisst. Bei den Masttieren ist der Anteil an Kraftfutter in der Fütterung höher als bei der Milchkuh, damit die Tiere rasch zunehmen und qualitativ hochwertiges Fleisch liefern. Der inländische Anbau von Futtergetreide ging in den letzten Jahren zurück und deckt den Bedarf bei weitem nicht.

## Aus Sack und Silo

Bevor das Kraftfutter den Tieren verfüttert werden kann, muss es aufbereitet werden. Gerste, Hafer, Körnermais und Triticale werden nach der Ernte in den Getreidemöhlen gereinigt und gemahlen. Je nach Tierart und Verwendungszweck werden die verschiedenen Getreidearten miteinander gemischt und zum Teil mit Soja, Mineral- und Vitaminen angereichert.

Beim Mais sieht der Weg vom Feld in den Futtertrog etwas anders aus. Nach der Ernte werden die gehackten Pflanzen zu Silage vergoren. Silieren ist in der Schweiz nach dem Heuen das zweitwichtigste Verfahren um Futter für die Tiere haltbar zu machen. Durch das Lagern in luftdicht abgeschlossenen Silos oder Siloballen wandeln Bakterien den Zuckeranteil im Mais in Milchsäure um. Diese Säure stoppt den Verfall des Futters. Silage hat einen säuerlichen Geschmack und Geruch, ähnlich wie Sauerkraut.



Die Kühe lieben es, Getreide zu schnausen. Über 80% ihres Futters besteht jedoch aus Gras, Heu und Silage.

Schweine ernähren sich hauptsächlich von Getreide.



Gehäckselter Futtermais wird ins Silo gebracht. Durch Vergärung haltbar gemacht, dient er als Winterfutter für die Kühe.

## Wissenswertes rund ums Getreide

### Alles mit Mass

Allzu viel ist ungesund; nicht nur in der menschlichen Ernährung, sondern auch beim Düngen. Gibt der Bauer seinem Getreide zu viel Stickstoff, ist die Gefahr gross, dass es bei einem Sommergewitter einknickt und flach auf dem Boden liegen bleibt. In der Fachsprache spricht man in diesem Fall von Lagerfrucht. Umgefallenes Getreide verliert an Qualität und kann deshalb nach der Ernte nicht zu Brot verarbeitet werden – ein grosser finanzieller Verlust für den Getreidebauern.

### Warum heisst es Winterweizen?

Sommerweizen wird im Sommer geerntet, Winterweizen im Winter? Nein! Die Bezeichnungen Sommer und Winter beziehen sich nicht auf den Zeitpunkt der Ernte, sondern auf jenen der Saat. Während Winterweizen im Herbst gesät wird

und so den Winter draussen verbringt, sät der Bauer die Sommersorten erst im Frühjahr. Die längere Zeit auf dem Feld bringt höhere Erträge mit sich. Weil manchmal vor dem Getreide eine Kultur wie etwa Zuckerrüben auf dem Feld steht, die erst spät geerntet wird und deshalb die Saat von Winterweizen nicht mehr rechtzeitig erfolgen kann, wird auf diesen Feldern später Sommergetreide angesät.

### Ein Prosit auf die Gerste

Gerste leistet nicht nur in der Mast von Schweinen und Munis gute Dienste, sondern auch beim Brauen von Bier und beim Brennen von Whisky. So werden rund 17 Kilogramm Gerstenmalz benötigt um 100 Liter Bier herzustellen. Weizen eignet sich ebenfalls zum Bierbrauen. Bier aus Weizen ist milder als jenes aus Gerste.

### Die Lerche liebt ein Bett im Kornfeld

Der heutige Ackeranbau bringt für die bodenbrütende Feldlerche existentielle Probleme, da ihr Lebensraum verschwindet. Die Feldlerchen-

bestände nahmen so stark ab, dass der Vogel auf die Rote Liste der bedrohten Arten gesetzt wurde. Die IP-Suisse-Getreidebauern starteten deshalb bereits im Jahr 2005 das Feldlerchenprojekt. Etwa 20 Prozent der Getreideproduzenten, die nach den Richtlinien von IP-Suisse produzieren, lassen seither freiwillig einige Stellen in ihrem Feld ungesät. Diese sogenannten Patches, auch «Lerchenfenster» genannt, dürfen weder gedüngt noch mit Pflanzenschutzmitteln behandelt werden und sollen dem Vogel als Nistplatz dienen. Wildblumenflächen in Getreidefeldern sind für die Feldlerche nämlich ein idealer Lebensraum.

### Die Kühe können Kolumbus danken

Christoph Kolumbus verdanken wir Europäer nicht nur die Kartoffel, sondern auch den Mais. Der spanische Entdecker brachte den Mais im Jahre 1493 von Amerika hierher. Die ursprünglichen Sorten gediehen nur in den warmen Ländern im Süden Europas. Bei uns ist der Maisanbau erst seit 1960 möglich – dank neuen, weniger kälteempfindlichen Sorten.

### Warum poppt Popcorn?

Getrocknete Maiskörner erhitzen, kurz warten – paff! entsteht Popcorn. Das Geheimnis der Verwandlung liegt im Inneren des Maiskorns, das ja ein Samen ist. Dort befindet sich sein Energiespeicher: stärkereiches, feuchtes Gewebe. Wird das Maiskorn stark erhitzt, beginnt das Wasser im Korn zu kochen – es entsteht Dampf. Der aber braucht viel mehr Platz als flüssiges Wasser. Die Folge: Im Korn wird der Druck immer grösser. Bis die dicke Hülle des Maiskorns schliesslich platzt. Jetzt dehnt sich der Dampf schlagartig aus und bläht die aufgeweichte Stärke zu einem luftigen Schaum auf. Übrigens: «pop-corn» heisst wörtlich übersetzt «Knall-Mais».



Je nach Maissorte wird daraus Futter, Süssmais oder Popcorn.

Wildblumenflächen in Getreidefeldern dienen der Feldlerche als Nistplatz.



Diese Broschüre ist erhältlich bei:

**LID** Landwirtschaftlicher  
Informationsdienst

Laubeggstrasse 68 | 3006 Bern | Tel. 031 359 59 77

E-Mail: [info@lid.ch](mailto:info@lid.ch) | Internet: [lid.ch](http://lid.ch)

## Inhalt

Getreide: Anspruchsvolles Gräschen und Welternährer . . . . .	2
Vom Korn zum Brot . . . . .	3
Schweizer Getreidesorten . . . . .	4
Zu Besuch bei Hans Marti . . . . .	6
Massnahmen zur Förderung der Biodiversität . . . . .	8
Von einem Mehl zum anderen . . . . .	10
Brot vom eigenen Getreidefeld . . . . .	11
Getreide als Leckerschmaus für die Tiere . . . . .	12
Aus Sack und Silo . . . . .	13
Wissenswertes rund ums Getreide . . . . .	14

## Impressum

Konzept und Herausgeber:

LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Bern

Ausgabe: 11.20.10' / 08.21.15' / 09.25.5'

Text: LID

Gestaltung: atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg

Fotos: LID; AGIR; DSP; [landwirtschaft.ch](http://landwirtschaft.ch) /Erna Cathomas,

/Peter Eggimann, /Pierro Fantini, /Robert Russheim, /Stephan Traber

Druck: Ostschweiz Druck AG, Wittenbach



**Diese und andere Broschüren  
online bestellen**

[shop.schweizerbauern.ch](http://shop.schweizerbauern.ch)

## Links

[agriscuola.ch](http://agriscuola.ch)

[schweizerbrot.ch](http://schweizerbrot.ch)

[raps.ch](http://raps.ch)

[sgpv.ch](http://sgpv.ch)

[schweizerbauern.ch](http://schweizerbauern.ch)

**agriscuola**

Unterricht zu Landwirtschaft und Ernährung